

---

**MARCHE PUBLIC N°2019-03  
RESTAURATION SCOLAIRE  
2019/2020**

---

**C.C.T.P**

**(A annexer à l'acte d'engagement)**

## **1 - Mode de production et de distribution**

Les repas sont livrés froids (liaison froide)

## **2 Délai de livraison**

Les repas sont livrés dans la matinée, et au plus tard 2 heures avant le service.

## **3. Lieux de livraison**

Les différents points de restauration sont les suivants :

- **Ecole élémentaire P. BERT, Cantine Scolaire**, 34, Rue Emile Zola - 59239 THUMERIES
- **Groupe Scolaire Jules Ferry, Cantine Scolaire**, 7, rue Pierre Brossolette - 59239 THUMERIES
- **Ecole Condorcet, Cantine Scolaire**, Place du Général de Gaulle - 59239 THUMERIES
- **Salle Polyvalente**, Rue Albert Samain (Près du Cinéma) - 59239 THUMERIES

## **4. Exonération des frais de transport**

Il est établi qu'aucun frais de transport ne sera facturé lors des livraisons.

## **5. Réception des plats**

Chaque livraison sera accompagnée d'un bon de livraison dont un double sera redonné au livreur signé par la personne habilitée à réceptionner la marchandise, après avoir effectué les vérifications simples stipulées à l'article 20.2 du chapitre 4 du CCAG/FCS.

## **6. Qualité des produits**

La nourriture sera de très bonne qualité, variée, équilibrée, adaptée aux enfants et sans O.G.M. Elle sera livrée en quantité suffisante dans chaque mets. Les produits proposés mettront en valeur l'agriculture raisonnée.

La notion de développement durable sera également prise en compte, notamment via la production de dioxyde de carbone nécessaire à l'exécution de la prestation qui devra être limitée.

## **7. Composition des repas**

- **Menu classique :**
  - o Un potage ou hors d'œuvre ou entrée chaude,
  - o Un plat de viande ou Volaille ou Poisson ou Œuf,

- o Un plat de légumes verts ou féculents,
  - o Un fruit ou fromage ou pâtisserie, entremets, ou glaces (mise à disposition de congélateurs)
  - o Pain coupé.
- **Menu sans viande :**
- o Un potage ou hors d'œuvre ou entrée chaude,
  - o Un plat de Poisson ou Œuf (ou substitut),
  - o Un plat de légumes verts ou féculents,
  - o Un fruit ou fromage ou pâtisserie, entremets, ou glaces (mise à disposition de congélateurs)
  - o Pain coupé.
- **Menu découverte :** A thème (par pays, par culture, protéines végétales,...) Un menu de ce type est proposé au minimum, une fois par mois, ou 2 fois par chaque période de vacances scolaires.

- **En option pendant les A.L.S.H : Goûters, pique-niques**

- **En option pendant les A.L.S.H : Mise à disposition de glacières pour les pique-niques.**

- **En variante : Proportion de 20% de produits bio (loi Egalim)**

## **8. Dispositions Particulières**

Il sera mis à disposition des services municipaux de restauration, les fours de remise à température nécessaires au réchauffage des plats dans les 4 centres de restauration listés à l'article 3.

Les menus sont transmis par le fournisseur à la collectivité.

Afin d'utiliser les moyens de communication via le site internet municipal, il est indispensable pour la collectivité de recevoir les menus sous forme dématérialisée (par courriel à l'adresse [contact@thumeries.fr](mailto:contact@thumeries.fr) et [pej@thumeries.fr](mailto:pej@thumeries.fr)).

## **9. Mode de passation des commandes par la collectivité**

Le nombre de repas est communiqué par mail au prestataire. Ce nombre sera ventilé entre enfants fréquentant les écoles primaires et ceux fréquentant les écoles maternelles et entre établissements. Le prestataire précisera le délai maximum de modification des commandes (Annulations ou ajouts de dernière minute).

## **10. Contrôle de la qualité des produits et services par la Collectivité**

La collectivité procédera à tous les contrôles qu'elle jugera nécessaires, et ce à tout moment et sans nécessairement prévenir le titulaire du marché.

Une commission « menu » est mise en place en partenariat avec les services du Pôle Enfance Jeunesse (PEJ), sous la direction de Madame Ingrid SIMOULIN. Elle se réunit, au minimum, à chaque fois qu'un nouveau menu est élaboré, généralement à toutes les vacances scolaires.

Conjointement avec les services du PEJ, le prestataire organise des journées de formation ou d'information à thème(s), qui seront dispensées au personnel de restauration. Il peut également procéder à des contrôles, sur place, après avoir informé le PEJ, afin d'améliorer la qualité du service. Ces contrôles peuvent être réalisés conjointement.

## **11. Réglementation**

Le titulaire du marché respectera la réglementation fixée par arrêté du 26 Juin 1974 en termes de conditions d'hygiène, de préparation, de conservation, de distribution et de vente des plats cuisinés à l'avance.

Il fournira le document de conformité délivré par la Direction des Services Vétérinaires et le numéro d'agrément de l'unité de production.

Par ailleurs, le titulaire du marché explicitera clairement, comment il entend respecter les dispositions du Décret n°2019-351 du 23 avril 2019 relatif à la composition des repas servis dans les restaurants collectifs en application de l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime.

## **12. Lieu de production (à compléter)**

## **13. Traçabilité des fournitures alimentaires et méthode H.A.C.C.P**

Le Candidat fournira une note à ce sujet.

## **14. Prestation de service de restauration au restaurant scolaire de l'école P.bert**

Cette prestation, auparavant, effectuée par le personnel communal, est externalisée depuis le 1<sup>er</sup> septembre 2018, à titre expérimental. La collectivité a décidé de prolonger cette expérimentation, au moins jusqu'au 31 août 2020. La visite du restaurant se fera par rendez-vous pris auprès de Monsieur VANQUELEF (0624651698)

Ce service a accueilli, en 2018, environ 120 élèves par jour sur 4 jours, répartis en 2 services de 60 élèves. (l'année scolaire 2019/2020 représentera 36 semaines soit 144 jours de service)

Les missions demandées se décomposent comme suit (fiche de poste) :

- Préparer les repas dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective.
- Participer à l'accompagnement des enfants pendant le temps de cantine
- Entretien des locaux et le matériel de cantine

### **ACTIVITES PRINCIPALES:**

★ Préparation de la salle de restauration :

- Réaliser les tâches préalables au repas : mise de table, remise en température des plats, relevés des températures de distribution, vérifier les préparations culinaires (goût, qualité, présentation)
- Service en salle : appliquer les consignes d'accueil, accueillir et répondre aux demandes, dresser la table et servir les plats.

★ Nettoyage et désinfection des locaux et matériels (cuisine, salle de restauration et sanitaire)

- Appliquer les procédures d'entretien formalisées dans le plan de nettoyage et dans la désinfection (respect des fiches techniques)
- Respecter les règles d'hygiène
- Se conformer aux consignes de travail définies par le responsable de la production. (attributaire)
- Respecter le plan de désinfection des locaux et matériel utilisés

### **CONDITIONS D'EXERCICE**

- Travail sur le lieu de distribution des repas
- Horaires liés aux horaires de service des repas
- Rythme soutenu lors du moment repas
- Station debout prolongée
- Respect des règles d'hygiène et port d'équipements appropriés (charlotte, blouse, chaussures et gants)

### **AUTONOMIE ET RESPONSABILITES**

- Activités définies et organisées en fonction des consignes données par le responsable de production.
- Autonomie, esprit d'équipe et responsable
- Missions définies, suivies par le supérieur hiérarchique
- Capacité d'initiative et de réaction en fonction des imprévus
- une erreur dans le processus de nettoyage peut entraîner la dégradation de matériel (revêtements, mobiliers, équipements, voire une intoxication)

### MOYENS TECHNIQUES

- Matériels et équipements liés à la liaison froide et au service à table
- Matériels et équipements de préparation, produits d'entretien
- Matériel de conditionnement

Fait à

le

Mention manuscrite « Lu et approuvé »

Cachet et signature du soumissionnaire,